

MUFFIN ou CUPCAKE ?

Quelle est la différence entre un muffin et un cupcake? Ces petits gâteaux sont tous deux élaborés à partir de pâte à biscuit et ont une forme similaire. Ce sont pourtant deux gourmandises bien distinctes...

PAS DE DÉCO

Une fois cuits, les muffins ne sont pas décorés et peuvent directement être dégustés.

LA DÉCORATION

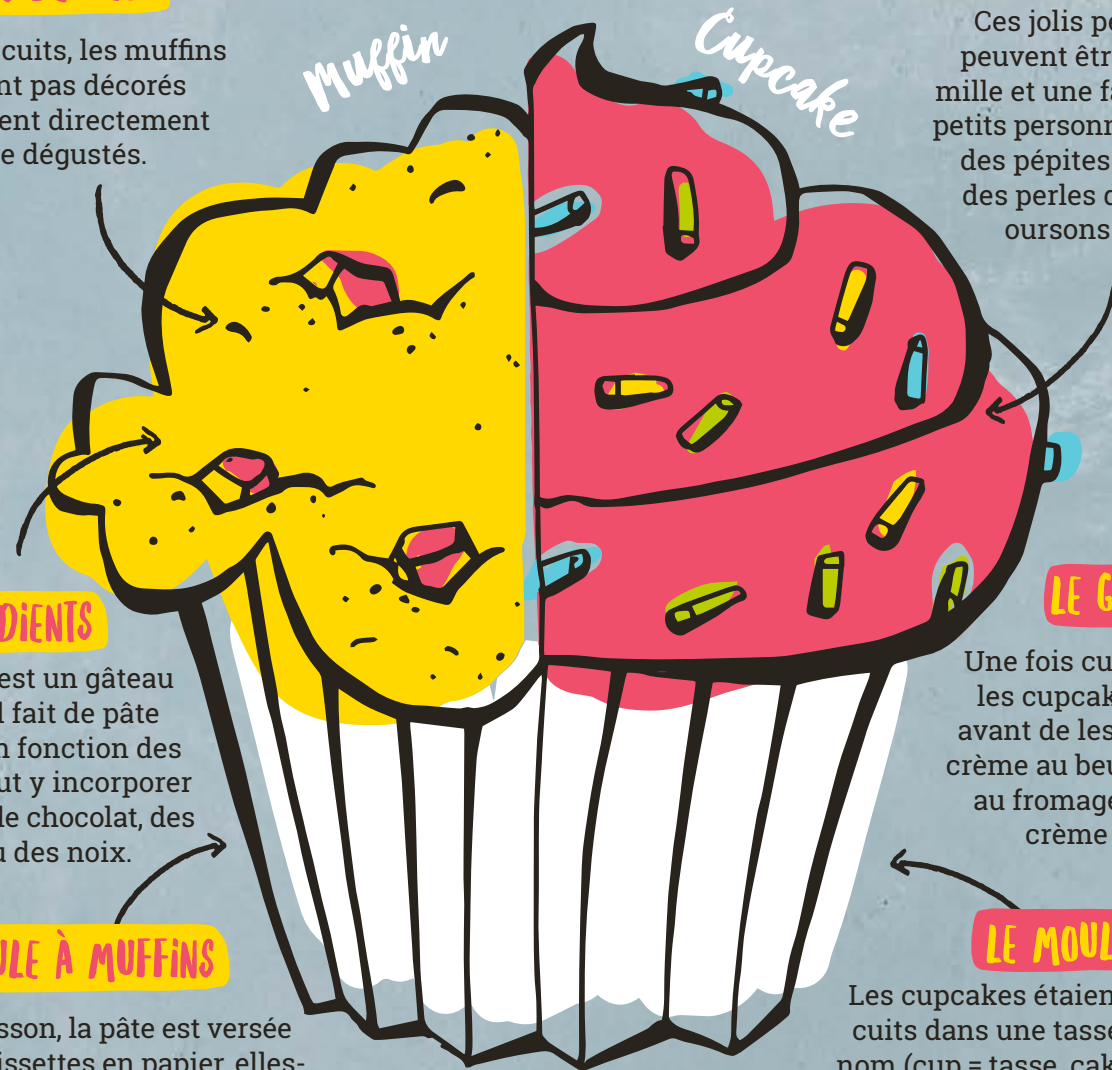
Ces jolis petits dômes peuvent être décorés de mille et une façons: avec de petits personnages en sucre, des pépites de chocolat, des perles de sucre, des oursins gélatifiés...

LES INGRÉDIENTS

Un muffin est un gâteau individuel fait de pâte à biscuit. En fonction des goûts, on peut y incorporer des pépites de chocolat, des baies ou des noix.

LE MOULE À MUFFINS

Pour la cuisson, la pâte est versée dans des caissettes en papier, elles-mêmes nichées dans les alvéoles d'une plaque à muffins pour éviter qu'elles se renversent.

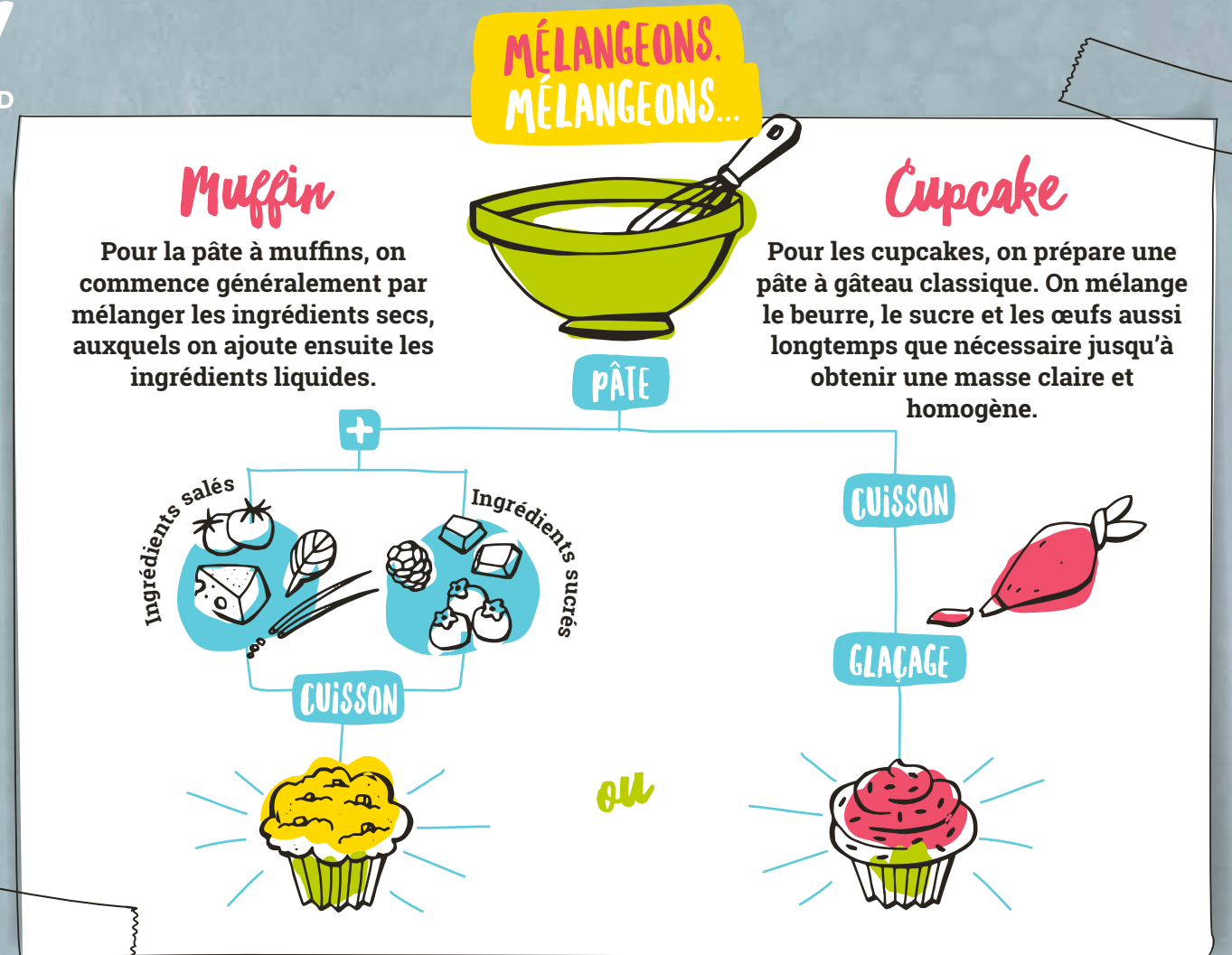


LE GLAÇAGE

Une fois cuits, on laisse les cupcakes refroidir avant de les recouvrir de crème au beurre, de crème au fromage frais ou de crème fraîche.

LE MOULE

Les cupcakes étaient autrefois cuits dans une tasse, d'où leur nom (cup = tasse, cake = gâteau). On les enfourme aujourd'hui simplement dans des caissettes à muffins en papier.



L'ART DE LA POCHE À DOUILLE

Les cupcakes sont décorés à l'aide d'une poche à douille.

Douille à fleur



Douille étoile fermée



Douille unie, ou ronde



Douille étoile ouverte



Le glaçage

Le glaçage, que l'on appelle parfois aussi «topping», regroupe tous les types de crème qui servent à décorer les cupcakes.

Retrouvez encore plus d'infos sur littlefooby.ch/conseils